



ASTRALABE 2019



RAISON D'ÊTRE

Un assemblage grenache-syrah frais et très appréciable. Cette cuvée doit son nom au fils d'Héloïse et Abélard, les célèbres amants du Moyen-Age. Plus jeune en âge et en esprit que ses « parents » plus complexes, il se caractérise par son fruité, mais n'est pas dénué de notes épicées, de concentration et de persistance.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : rouge rubis éclatant.

Nez : fruits rouges parfumés, fleurs séchées et notes épicées.

Palais : frais en attaque, fruits rouges juteux et tanins délicats.

Finale : belle persistance aromatique réhaussée par des notes d'épice fraîche.

Potentiel de vieillissement : 5-6 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

S'accorde parfaitement avec les viandes rouges, les volailles, les poissons grillés, les légumes braisés, les fromages et la cuisine méditerranéenne.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : grenache noir (72%), syrah (28%)

Titre alcoolémique : 14° | pH : 3,62

Acidité totale : 2,8 g/l (exprimée en sulfurique), 4,3 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : <0,5 g/l, vin tranquille

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : assemblage de grenaches noirs âgés de plus de 60 ans et d'autres plus jeunes, exposition nord-ouest, altitude 530m, les syrahs, atteignant majoritairement 55 ans, exposition sud-ouest, altitude 540m.

Sols : argile et calcaire très caillouteux.

Mode de conduite : double cordon de Royat à 6 coursons.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Vin biologique (certifié Ecocert). Vignes conduites sans traitement de synthèse, HVE niveau 3 (développement durable).